

DAFTAR PUSTAKA

1. Sidhartawan. *Mengenal Diabetes Melitus I*. Medical Update:1-2;2008
2. Balitbang Kemenkes RI. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Salemba Medika. 2013.
3. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. Data Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat 2016. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat: Padang; 2016.
4. World Health Organization. Definition and diagnosis of diabetes mellitus and Intermediate hyperglycemia. Geneva: WHO Press 2006
5. Serena B. Diabetes and nutrition: The role of carbohydrates and the glycemic index. *Diabetes Care News*. 2004;18;11-3.
6. Riccardi G. Role of glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes. *American Journal Clinical Nutrition*. 2008; 87; 269S.
7. Hajjil, Zahra Baiti. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Mikrobiologi Beras Rendang sebagai Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Andalas. 2017.
8. Schober, T.J., S.R. Bean, and D.L. Boyle. 2007. Gluten-free sorghum bread improved by sourdough fermentation: biochemical, rheological, and microstructural background. *J. Agric. Food.* 5146.–Chem. 55: 5137
9. Siller, A.D.P. In vitro starch digestibility and estimated glycemic index of sorghum products. *Food Science and Technology, Texas A & M University*. 2006.
10. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat: *Daftar komposisi zat gizi pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 1995.
11. Almatier S. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2006.
12. Moerdokusumo, A. *Pengawasan kualitas dan teknologi pembuatan gula di Indonesia*. ITB: Bandung. 1993.

13. Paryanto, I., A. Fachruddin, dan W. Sumaryono. *Diversifikasi Sukrosa Menjadi Produk Lain*. P3GI. Pasuruan. 1999.
14. Sofro, Abdul Salam M. *Darah*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta;2013
15. Brooks, G.F., Butel J.S & Morse S.A. 2004. Jawetz, Melnick & Adelberg's Medical Microbiology twenty second edition Lange Medical Books/McGraw-hill. *Medical publishing division*.
16. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia; 2016.
17. WHO. Top 10 Causes of Death. Geneva: WHO Press 2011
18. Soegondo S., *Buku Ajar Penyakit Dalam: Insulin : Farmakoterapi pada Pengendalian Glikemia Diabetes Melitus Tipe 2, Jilid III, Edisi 4*, Jakarta: FK UI pp. 1884. 2009.
19. American Diabetes Association. Standards of medical care in diabetes. *The Journal of Clinical and Applied Research and Education, Diabetes Care*.2015;38(1);S8-S16.
20. Soumya D, Srilantha B. Late Stage Complications of Diabetes and Insulin Resistance. *Jounal Diabetes Metabolisme*. 2011; 2(7); 2-9.
21. Suyono S. *Diabetes Melitus di Indonesia. Buku ajar Ilmu Penyakit Dalam. IV ed*. Jakarta: Pusat penerbitan Ilmu Penyakit dalam FK UI. 2006.
22. Beck ME. *Ilmu gizi dan diet hubungannya dengan penyakit-penyakit untuk Perawat & Dokter*. Yogyakarta: Yayasan Essentia Medica; 2011.
23. Food Security Department. Sorghum post-harvest operations. 2003.
24. Reddy, B.V.S., A.A. Kumar and W.D. Dar. Over view of sweet sorghum breeding at ICRISAT: Opportunities and constraints. Global Consultation on Pro-poor Sweet Sorghum Development for Bioethanol Production and Introduction to Tropical Sugar Beet Agenda 8-9 Nov 2007, Rome, Italy. *International Crops Research Institute for the Semi-Arid Tropics (ICRISAT) Patancheru 502 324, Andhra Pradesh, India*

25. Dicko, M.H., H. Gruppen, A.S. Traoré, W.J.H van Berkel, and A.G.J Voragen. 2006. Sorghum grain as human food in Africa: relevance of content of starch and amylase activities. *African Journal of Biotechnology* 5 (5): 384-395.
26. Suprpto., dan R. Mudjisihono. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Jakarta: Penebar Swadaya.1987.
27. USDA. *Classification for kingdom plantae down to species Sorghum bicolor (L.) Moench*. USDA;2008.
28. Hahn DH, Rooney LW. Effect of genotype on tanin and phenols in sorgum. *Cereal Chemistry* 63 (1):4-8. 1985.
29. Supriyanto. Pengembangan sorgum di lahan kering untuk memenuhi kebutuhan pangan, pakan, energi dan industri. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*. 2010.
30. Tarmudji, W.M. Kajian resistensi biji sorgum dari lima varietas terhadap serangan *Sitophilus zeamais* Motsch. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor;2008.
31. Darwin P. *Menikmati gula tanpa rasa takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu. 2013.
32. Astawan M. *Panduan karbohidrat terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat; 2009.
33. Saparinto C, Hidayati D. *Bahan tambahan pangan*. Yogyakarta: Kanisius. 2006.
34. Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F. Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental. *Skripsi*. 2009.
35. Prihatini, R.I. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 2008.
36. Jirapeangtong, K., S. Siriwatanayothin, dan N. Chiewchan. Effects of Coconut Sugar and Stabilizing Agents on Stability and Apparent Viscosity of High-Fat Coconut Milk. *Journal of Food Engineering* 87 (2008) 422–427. 2008.
37. Tangsuphoom N, Coupland JN. Effect of heating and homogenization on the stability of coconut milk emulsions. *Journal of Food Science*. 2005;70(6);E466-E470.

38. Irawan, M.A., 2007. Glukosa dan Metabolisme Energi. *Sport Science Brief*. 1(6): 12-5.
39. Winarno FG. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 1991.
40. Suwandi. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta;2008.
41. Beny A (2013). Perbedaan profil lipid pada pasien infark miokard akut dan penyakit jantung non infark miokard akut. Indonesia, Universitas Diponegoro. Skripsi.
42. Jim, E. L., 2013. Metabolisme Lipoprotein. *Jurnal Biomedik (JBM)*, 5(3), pp. 149- 156.
43. Astuti, N. Efikasi Diri Dan Manajemen Diri pada Pasien Diabetes Tipe 2. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara. 2014.
44. Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty; 2007.
45. Budianto, A K. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang. UMM Pers. 2009.
46. Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. . *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta;1989.
47. Muchtadi, Deddy. *Gizi Untuk Bayi : Asi, Susu Formula dan Makanan Tambahan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. 2001.
48. Kusnandar, Feri. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 2010.
49. Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
50. Auliana, Risqie. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Adicita : Yogyakarta. 2001.
51. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Pharmaceutical care untuk penyakit Diabetes melitus*. Direktorat bina farmasi komunitas dan klinik. Jakarta: Dirjen bina kefarmasian dan alat kesehatan; 2005.
52. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Pengujian mikrobiologi Pangan*. Info POM. 2008; 9(2) ; 2-4.
53. Martoyo PY, Hariyadi RD, Rahayu WP. Kajian standar cemaran mikroba dalam pangan di Indonesia. *Jurnal Standardisasi Majalah Ilmiah*. 2014;16(2);118-119.

54. Institute of Food Science and Technology. Shelf life of food. *Journl Food Science* 39: 861–865. 1974.
55. Floros JD, Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical,biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chlaralambus (Ed). London: Elsevier
56. F. Kusnandar 2004. Contoh kasus pendugaan masa kadaluarsa produk-produk spesifik. Dalam: Modul V pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (self life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004: 14 hlm
57. Syarief et al. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Penerbit Arcan;1989.
58. Herawati H. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2008;27(4);124-127.
59. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis sensori untuk industry pangan dan agro*. Bogor: PT Penerbit IPB Press; 2010.
60. Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
61. Steyn NP, Mann J, Bennet PH, Temple N, Zimmet P, Toumilehto J, Lindstrom J, Louheranta. Diet, nutrition and the prevention of type 2 diabetes. *Public Health Nutrition*. 2004;7(1A);147-165.
62. Lopulalan CG, Mailona M, Sangadji DR. Kajian formula penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptis dan kimia cookies. *Agriteknologi*. 2013;1(1);130-138.
63. Suprijadi. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (*Shorgum bicolor*) Rendah Tanin. *Skripsi*. Sekolah Pascasarjana IPB 2012.
64. Wulandari FZ, Setiani BE, Susanti S. Analisis kandungan gizi, nilai energi dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2016;5(4);107-112.
65. Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Potensi Sorgum Varietas Unggul Sebagai Bahan Pangan untuk Menunjang Agroindustri. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung, Universitas Lampung. Bandar Lampung. p. 541-546.
66. Deman JM. *Kimia makanan*. Bandung: Penerbit ITB; 1997.